

## 学校教育関連の文部科学省告示等における 食品添加物の取扱いについて

学校教育関連の告示や文書における食品添加物に関連した記載としては以下のようなものがある。

### 【技術・家庭編】 中学校学習指導要領(平成29年告示)解説(抄) 平成29年7月

加工食品については、身近なものを取り上げ、その原材料や食品添加物、栄養成分、アレルギー物質、期限、保存方法などの表示を理解して用途に応じた選択ができるようにする。

また、生鮮食品と加工食品との比較から、加工食品の種類やその意義についても触れ、加工食品を適切に利用するために表示を理解することが必要であることに気付くようにする。なお、食品添加物や残留農薬、放射性物質などについては、基準値を設けて、食品の安全を確保する仕組みがあることにも触れるようにする。

### 【家庭編】 高等学校学習指導要領(平成30年告示)解説(抄) 平成30年7月

#### <家庭基礎>

○ 食品衛生については、食品の腐敗や変敗、食中毒、食品添加物などについて食品の購入、調理、保存と関わらせて理解し、食生活を安全で衛生的に営むことができるようにする。特に食中毒については、身近な例を具体的に取り上げ、その原因や症状、予防のための調理上の性質について理解し、調理実習の際に十分留意する。また、食品添加物や残留農薬、放射性物質などについては、基準値を設けていることなどを取り上げ、社会における食品の安全確保の仕組みについても触れるようにする。

※「家庭総合」で食品衛生について指導する中でも「食品添加物」について触れている。

#### <家庭総合>

○ 食の安全と衛生については、例えば、フードマイレージや地産地消などを取り上げ、生産から消費に至る過程における食の安全と衛生について理解できるようにする。また、食品添加物や残留農薬、放射性物質などについては、基準値を設けていることなどを取り上げ、社会における食品の安全確保の仕組みについても理解できるようにする。

### 学校給食衛生管理基準(抄)

平成21年文部科学省告示第64号

#### ③食品の選定

二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。  
また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。